Tefal®

TOI & MOI

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

TR



www.tefal.com

FR

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie

FR extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
  Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas déplacer l'appareil avec l'huile chaude. - Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets,… dans le caquelon. - Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés. - Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Lors du remplissage du caquelon, respecter

impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.
- Contenance : Huile : de 0,5 litre minimum à 0.6 litre maximum. Fonction vapeur : 0,75 litre maximum d'eau.

- Conseil d'utilisation fondue à l'huile : toujours utiliser une nouvelle huile. - Ne pas faire de mélanges d'huiles. - Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras. - Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile. - Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type Végétaline. - Ne pas utiliser d'huile aromatisée avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins, herbes de Provence,..) – Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal.
La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Description

1 - Couvercle
2 - Bol steamer
3 - Capot
4 - Caquelon
5 - Piques
6 - Base avec resistance
7 - Prise du cordon
8 - Thermostat
9 - Sangle de rangement
10 - Cordon

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

FR

- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil. N'utilisez que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès d'un centre de service agréé.
- Pour éviter de détériorer le caquelon, utiliser celui-ci uniquement sur le support pour lequel il a été conçu. (ex : ne pas mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…)
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Pour préserver le revêtement du caquelon, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A ne pas faire

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé .
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil chaud durant son utilisation.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la base de l'appareil.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Ne pas poser le panier vapeur directement sur la base chauffante de l'appareil.
- Ne pas transporter le produit par la sangle de rangement.
- Ne pas approcher la main près des trous d'évacuation de la vapeur du couvercle pendant une cuisson steamer.

Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.

A. Cuisson fondue
B. Cuisson steamer



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

NL

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en een geïntegreerde geaarde stekker hebben; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- U dient het snoer regelmatig op beschadigingen te controleren, indien het snoer beschadigd is dient u het apparaat niet te gebruiken.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand

NL

instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

- Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie. Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken. Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn. Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.
- Denk tijdens het vullen van de fonduepan altijd aan het aan de binnenzijde van de pan aangegeven minimum- en maximumniveau. - Inhoud: Olie: minimaal 0,5 liter tot maximaal 0,6 liter. Stoom-functie: maximaal 0,75 liter water.
- Belangrijke adviezen voor het gebruik FONDUE MET OLIE : - Gebruik telkens nieuwe olie.- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie. - Wij raden

NL

u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: druivenpitten of tuinkruiden).
Spoel de fonduepan goed om en droog het af voor gebruik als u de pan heeft schoongemaakt.

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat.
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Beschrijving

1 - Deksel
2 - Steamerkom
3 - Deksel
4 - Fonduepan
5 - Fondue vorken
6 - Onderstel met weerstand
7 - Snoercontact
8 - Thermostaat
9 - Opbergriem
10 - Snoer

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Zie er op toe dat de fonduepan stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center fonduepan.
- Om te voorkomen dat de fonduepan beschadigd raakt, deze alleen gebruiken op de ondergrond die hiervoor ontworpen is. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…)
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op

een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door, bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.

NL

Niet doen

- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- De warme fonduepan niet in of onder water houden. De fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de fonduepan en het verwarmingselement leggen.
- Voedingsmiddelen niet in de fonduepan snijden.
- Plaats het stoommandje niet rechtstreeks op het verwarmingsonderstel van het toestel.
- Draag het toestel nooit aan de opbergriem.
- Houd uw hand uit de buurt van de stoomuitlaatopeningen van het deksel tijdens het koken met de steamer.

Adviezen / Informatie

- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tijdens het eerste gebruik kan er tijdens de eerste paar minuten geur en rook vrijkomen.

A. Fondue-kookfunctie

B. Steamer-kookfunctie



Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DE

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
  Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen

Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.

DE

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Stromkabel muss in regelmäßigen Zeitabständen auf eventuelle Beschädigungen hin überprüft werden; sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter

DE

der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden. Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind. Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.
- Achten Sie beim Befüllen des Fondue-Topfs unbedingt auf Einhaltung der auf der Innenseite des Fondue-Topfs angegebenen Mindest- und Höchsteinfüllhöhen. - Fassungsvermögen: Öl: mind. 0,5 l bis max. 0,6 l. Dampffunktion: max. 0,75 l Wasser.

- Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL: Immer wieder frisches Öl benutzen. - Keine Öle miteinander mischen. - Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben. - Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben. - Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett. - Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Traubenkerne oder Kräuter der Provence). Wenn der Fondue-Topf abgewaschen wurde, sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät von Tefal entschieden haben.
Tefal behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Beschreibung

1 - Deckel
2 - Dampfgareinsatz
3 - Abdeckung
4 - Fondue-Topf
5 - Spieße
6 - Sockel mit Heizelement
7 - Kabelanschluss
8 - Thermostat-Regler
9 - Aufbewahrungsschlinge
10 - Netzkabel

Immer

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- Versichern Sie sich, dass der Fondue-Topf stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt. Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten oder einen bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbenen Fondue-Topf.

- Um zu vermeiden, dass der Fondue-Topf beschädigt wird, verwenden Sie diesen nur zusammen mit dem Gerät, für das er entwickelt wurde. (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

DE

- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung von dem Fondue-Topf nicht zu beschädigen.

Niemals

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Stellen Sie den heißen Fondue-Topf nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und nicht unter fließendes Wasser.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...).
- Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen den Fondue-Topf und Heizspirale.
- Schneiden Sie nicht direkt im Fondue-Topf
- Stellen Sie den Dampfgareinsatz nicht direkt auf den Heizsockel des Gerätes.
- Transportieren Sie das Gerät nicht an dessen Aufbewahrungsschlinge.
- Halten Sie bei einer Dampfzubereitung die Hände von den Dampfaustrittslöchern am Deckel fern.

Ratschläge / Informationen

- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
  Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.

DE

- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.).
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Wandschranks auf.
- Sie könnten durch den abgegebenen Dampf in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Oberflächen (wie z.B. Glastische, Tischdecken, lackierte Flächen, …).
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten, oder bei einem autorisierten Service Partner erworbenen, Teile und das Zubehör.
- Benutzen Sie diese nicht für andere Geräte oder Zwecke.
- Nach dem Aufheizen ist das Gerät betriebsbereit.
- Wenn eine abnehmbare Zuleitung beschädigt ist, muss diese durch eine orginal Zuleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder einem autorisierten Servicepartner erhätlich ist.
- Ziehen Sie die Netzschnur zunächst aus der Steckdose und dann (abhängig vom Gerät) aus dem Gerät.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie das Thermostat auf die Min.-Position (je nach Modell).
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Zubehör mit einem Schwamm, heißen Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz.
- Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.

A. Fondue-Zubereitung
B. Dampfzubereitung



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

IT

CONSIGLI DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
  Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.

- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata; prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Il cavo d'alimentazione deve essere verificato regolarmente per rilevare qualsiasi segno di deterioramento, e se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua

l'apparecchio né il cavo.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.
  Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non spostare il apparecchio con olio caldo all'interno. Questo apparecchio non è una friggitrice. E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare fritture, frittelle… nella casseruola. Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati. Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.
- Durante il riempimento della casseruola, rispettare tassativamente i livelli minimi e massimi indicati all'interno della casseruola. – Capacità: Olio: da

IT

un minimo di 0,5 a un massimo di 0,6 litri. Funzione vapore: massimo 0,75 litri d'acqua.

- Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO : Utilizzare sempre olio nuovo. - Non mischiare oli diversi. - Non mettere mai nell'olio acqua o grassi. - Non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti. - Vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide. - Non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza, peperoncino…). Se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal.
La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Descrizione

1 - Coperchio
2 - Cestello vapore
3 - Guscio
4 - Casseruola
5 - Forchette da fonduta
6 - Base con resistenza
7 - Presa cavo
8 - Termostato
9 - Cinghia di chiusura
10 - Cavo

Cosa fare

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

- Fare attenzione che la casseruola sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio. Utilizzare solo la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Per evitare di deteriorare il pentolino di ceramica, utilizzarlo solo sull'apposito supporto. (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Per preservare il rivestimento della casseruola, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

IT

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non mettere la casseruola calda sotto l'acqua o su una superficie delicata.
- Non spostare l'apparecchio caldo durante il suo utilizzo.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto sulla casseruola , e tra la resistenza.
- Non tagliare direttamente nel casseruola.
- Non appoggiare il cestello vapore a contatto diretto con la base riscaldante dell'apparecchio.
- Non trasportare l'apparecchio servendosi della cinghia di chiusura.
- Durante la cottura a vapore, tenere le mani lontane dai fori del coperchio predisposti per la fuoriuscita del vapore.

Consigli / informazioni

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo non possono essere consumati.

A. Funzione fonduta
B. Forchette da fonduta



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si no han podido beneficiarse si a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.

ES

ES

- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- El cable de alimentación debe ser verificado regularmente para detectar cualquier signo de deterioro, y si el cable está dañado, el aparato no debe ser utilizado.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
  Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No intente mover el aparato cuando esté lleno con aceite caliente. Este aparato no es una freidora. La cuba de la fondue nunca debe ser usada para cocinar patatas, buñuelos. Asegúrese de que los alimentos que se van a cocinar este secos. Cuando utilice alimentos congelados, asegúrese de que estén descongelados adecuadamente.
- Al llenar la cacerola, deberá respetar obligatoriamente los niveles mínimos y máximos indicados en su interior. - Capacidad: aceite: de

0,5 litros como mínimo a 0,6 litros como máximo. Función de vapor: 0,75 litros de agua como máximo.

- Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE : Use siempre aceite nuevo. - No mezcle diferentes tipos de aceite. - Nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa. - No añada hierbas o condimentos al aceite. - Le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal. - No utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (pj. hierbas). Después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.

ES

Le agradecemos que haya comprado este aparato Tefal.
La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Descripción

1 - Tapa
2 - Recipiente de cocción al vapor
3 - Tapa
4 - Cacerola para la fondue
5 - Pinchos
6 - Base con resistencia
7 - Entrada de cable
8 - Termostato
9 - Correa para guardar el aparato
10 - Cable

Lo que se debe hacer

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la cacerola esté estable y bien colocada sobre la base del aparato. Utilice exclusivamente la cacerola suministrada con el aparato o adquirida en un centro de servicio autorizado.
- Para evitar deteriorar la cacerola, utilícela únicamente sobre el soporte para el que ha sido diseñada. (ex: no ponerla en el horno, sobre el gas o una placa eléctrica).
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Para preservar el revestimiento de la cacerola, utilice siempre una espátula de plástico o madera.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No poner el cazo para fondue caliente sobre una superficie frágil o debajo del agua.
- No desplace el aparato durante su utilización.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).
- No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto debajo de la cacerola para la fondue, y entre la resistencia.
- No cortar nunca directamente en la cacerola.
- No coloque el cestillo para vapor directamente sobre la base de calor del aparato.
- No utilice la correa para guardar el aparato con el fin de trasladarlo.
- No acerque la mano a los orificios de expulsión de vapor de la tapa cuando esté realizando una cocción al vapor..

ES

Consejos / información

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo no podrá ser consumido.

A. Cocción de fondue
B. Cocción al vapor



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

CONSELHOS DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

PT

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia :
  - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do

aparelho.
- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada; tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente por forma a detectar qualquer sinal de deterioração e, caso o cabo de alimentação se encontre de alguma forma danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador

exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho e o cabo na água.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
  Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não desloque o aparelho com óleo quente. Este aparelho não é uma fritadeira. Está, assim, totalmente excluída a possibilidade de realizar fritos, rissois... no recipiente. Verifique se os alimentos a cozinhar estão bem escorridos. Se utilizar produtos congelados, verifique se os mesmos estão completamente descongelados.

PT

- Aquando do enchimento da panela de fondue, respeitar imperativamente os níveis mínimos e máximos indicados no interior da mesma.
  - Capacidade: óleo: de 0,5 litros, mínimo, a 0,6 litros, máximo. Função de vapor: 0,75 litros de água, no máximo.
- Conselhos importantes na utilização do FONDUE A ÓLEO : Utilize sempre óleo novo. - Não misture óleos diferentes. - Nunca coloque água no óleo ou qualquer outra substância gordurosa. - Não acrescente ervas aromáticas nem condimentos ao óleo. - A conselhamos os óleos de girassol, amendoim, ou de tipo vegetal. - Não utilize óleos aromatizados (exemplo: grainhas de uvas ou ervas aromáticas). Depois da lavagem, enxagúe e seque cuidadosamente o recipiente antes de voltar a utilizá-lo.

PT

Parabéns por ter adquirido este aparelho Tefal.
A Tefal reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

Descrição

1 - Tampa
2 - Taça para cozer ao vapor
3 - Protecção recipiente
4 - Recipiente
5 - Garfos
6 - Base com resistência
7 - Ficha do cabo
8 - Termóstato
9 - Cinta de arrumação
10 - Cabo

A fazer

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.

- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Certifique-se que o recipiente se encontra perfeitamente estável e correctamente colocado sobre a base do aparelho. Utilize apenas o recipiente fornecido com o aparelho ou adquirido junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Por forma a não danificar o recipiente, utilize-o apenas sobre o suporte para o qual foi concebido. (ex.: não o coloque num forno, num bico de gás ou placa eléctrica…).
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Para preservar o revestimento do recipiente, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.

PT

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não colocar a recipiente quente dentro de água ou sobre uma superfície frágil.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio ou qualquer outro objecto por baixo do recipiente e entre a resistência.
- Não corte directamente no recipiente.
- Não colocar o cesto de vapor directamente sobre a base de aquecimento do aparelho.
- Não transporte o aparelho segurando na cinta de arrumação.
- Não aproximar as mãos dos orifícios de evacuação do vapor da tampa durante a cozedura a vapor.

Conselho / informação

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo ⌧ não deverá ser consumido.

A. Cozedura fondue
B. Cozedura ao vapor



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

EN

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is

compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- The power supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the appliance and power cord in water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

EN

- Do not attempt to move the appliance when filled with hot oil. This appliance is not a fryer. The fondue pot must never be used for cooking chips, doughnuts, etc. Ensure that the food to be cooked is well drained. When using frozen food, ensure that it is properly defrosted and dried.
- When filling the pan, it is important to respect the minimum and maximum levels indicated inside the pan. – Capacity: Oil: 0.5 litre minimum to 0.6 litre maximum. Steam function: 0.75 litre water maximum.
- Important tips when cooking FONDUE WITH OIL: Always use fresh, new oil. - Do not mix different types of oils. - Never add water in oil or other fat. - Do not add herbs or other seasoning,

to the oil. - We recommend using sunflower, groundnut or vegetable oil. - Do not use oil with added ingredients (e.g. herbs). When washing-up the fondue pot, ensure that you rinse and dry it thoroughly, before re-using.

Thank you for buying this TEFAL appliance.

EN

Tefal has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Description

1 - Cover
2 - Steamer bowl
3 - Cover
4 - Pan
5 - Forks
6 - Base with heating element
7 - Cord plug
8 - Thermostat
9 - Storage strap
10 - Cord

Do

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Ensure that the pan is stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the pan provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Use the pan only on its specially designed holder not to damage it. (e.g.: do not use it in an oven, on a gas or electric hob, etc.).
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always use a plastic or wooden spatula to preserve the coating of the fondue pan.

Do not

- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture,

etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place the hot pan under water or on a fragile surface.
- Do not move the hot appliance when in use.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...).
- Do not use aluminium foil or other objects under the pan, or between the heating coil.
- Do not slice directly on the pan.
- Do not place the steam basket directly on the heating base of the appliance.
- Do not carry the appliance using the storage strap.
- Do not put your hands near the steam release holes in the lid when steam cooking.

Advice / information

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo.

EN

A. Fondue cooking
B. Steam cooking



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Bu cihaz yalnız evsel ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır :
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.

TR

- Güç kordonunu tamamen açın.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır, kordonya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Elektrik kordonunda hasar olup olmadığı düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir, eğer kordon hasar görürse cihaz kullanılamaz.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı veya kordonyu asla suya batırmayın.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi

eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

TR

- İçinde sıcak yağ varken cihazı bir yerden başka bir yere taşımayın. Bu cihaz bir fritöz değildir. Dolayısıyla, kaklon içinde kesinlikle patates veya börek kızartmayın. Pişirilecek besinlerin suyunun iyice süzülmüş olup olmadığını kontrol edin. Eğer dondurulmuş gıda kullanacaksanız, buzun tamamen çözülmüş olup olmadığını kontrol edin.
- Fondü güvecinin doldurulmasında, güvecin içinde belirtilmiş olan minimum ve maksimum seviyelere kesinlikle uyulması gerekir.
  – Kapasite: Sıvı yağ: minimum 0,5 litre, maksimum 0,6 litre. Buhar fonksiyonu: maksimum 0,75 litre su.
- YAĞLI FONDÜ'nün kullanımında dikkat

edilecek önemli tavsiyeler: Yağı her zaman yenileyin. - Yağları birbiriyle karıştırmayın. - Yağın içine su veya yağlı başka bir madde katmayın. - Yağın içine Provence otu veya baharat eklemeyin. - Ay çiçek yağı, yer fıstığı yağı veya bitkisel bir yağ kullanmanızı tavsiye ederiz. - Katkı maddeli aromalı yağları kullanmayınız (örneğin: üzüm çekirdeği veya Provence otu).
Eğer fondü tavası yıkanmışsa, iyice durulayın ve kullanmadan önce iyice kurulayın.

TR

Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmış Tefal marka bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz.
Tefal SA'nın süregelen bir araştırma ve geliştirme politikası mevcut olduğundan, ürünlerin üzerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklikler yapabilir.

Betimleme

1 - Kapak
2 - Buhar haznesi
3 - Kapak
4 - Güveci
5 - Çatallar
6 - Isıtma ekipmanına sahip taban
7 - Kablo girişi
8 - Termostat
9 - Saklama askısı
10 - Kordon

Yapilmasi gerekenler

- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen göstererek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.
- Tabağın sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin olun. Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkileme-meye özen göstererek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Fondü kabının zarar görmemesi için sadece onun için belirlenen altlıkla kullanınız. (örn: fırına,

gaza veya elektrikli plakaya koymayın...).
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Fondü kabının yapışmaz kaplamasının zarar görmemesi için, tarifi hazırlarken tercihen plastik veya tahta spatula kullanın.

Yapilmamasi gerekenler

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Sıcak ısıtıcıyı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.
- Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.
- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremi kullanmayın.

TR

- Alüminyum folya yada başka bir malzemeyi haznenin içinde ve dışında kullanmayınız.
- Yiyecekleri asla cihazın üzerinde iken kesmeyin.
- Buhar sepetini doğrudan cihazın ısıtma tabanı üzerine yerleştirmeyin.
- Cihazı saklama askısından tutarak taşımayın.
- Buharlı pişirme sırasında elinizi kapak üzerindeki buhar deliklerine yaklaştırmayın.

Tavsiye / danışma

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.
- Üzerinde ✗ işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.

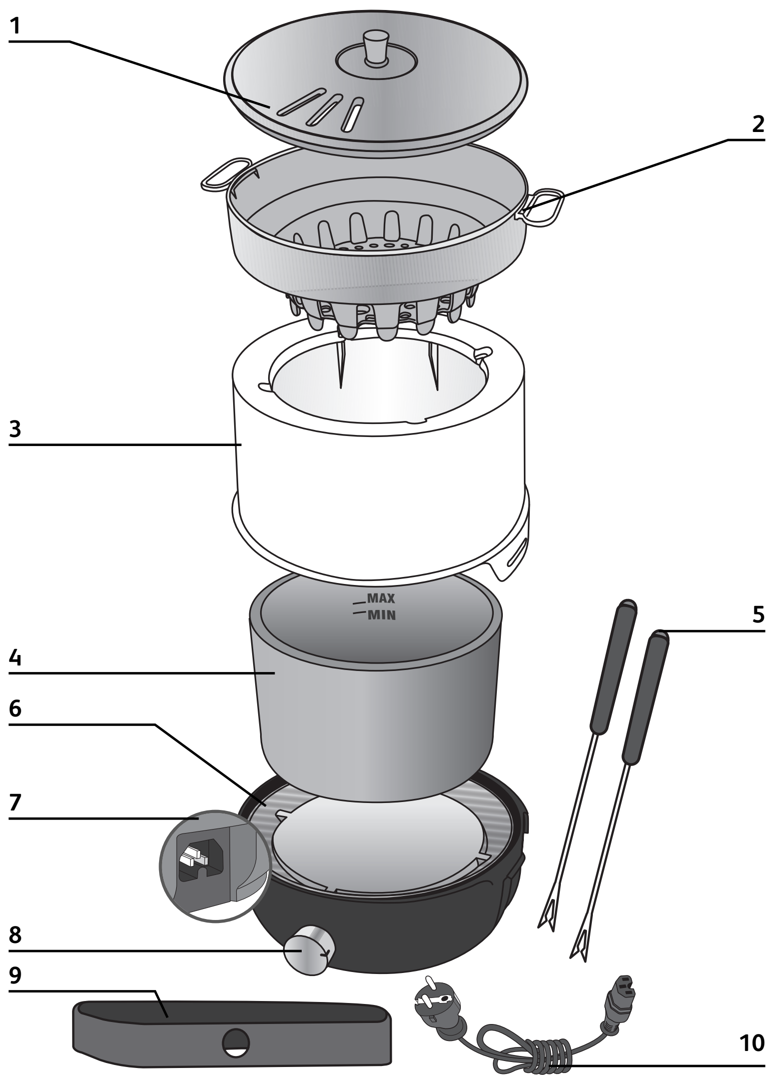
A. Buhar haznesi
B. Çatallar



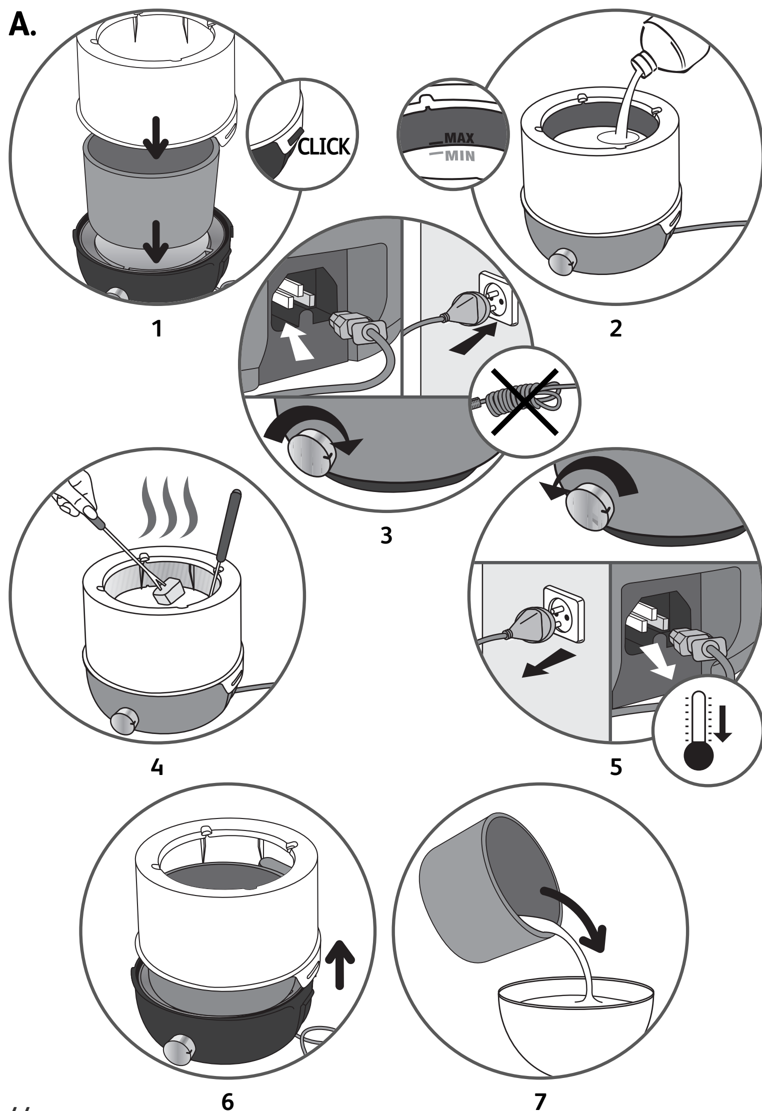
Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

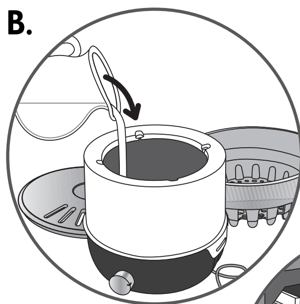
➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.


1
2
3
MAX
MIN
4
5
6
7
8
9
10

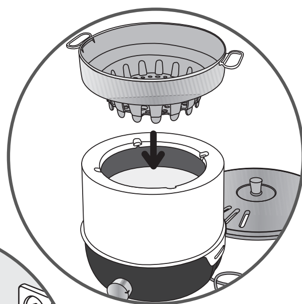
A.



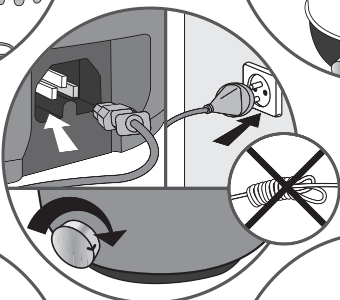
B.



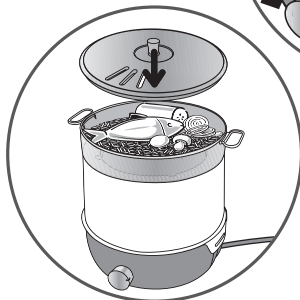
8



9



10



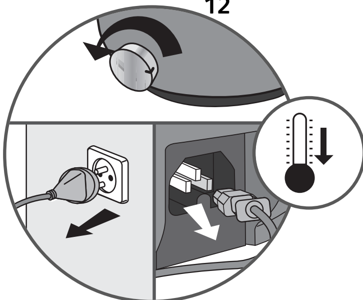
11



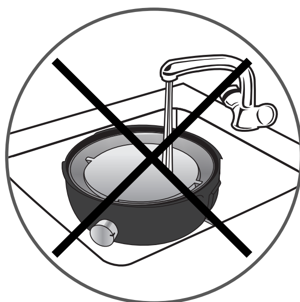
12



13



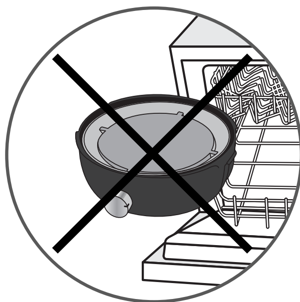
14



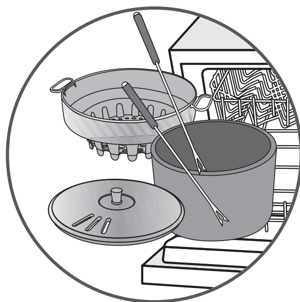
15



16



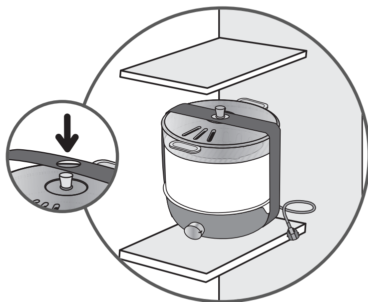
17



18



19



20

FR

Recettes -FONDUE

Le nombre de personnes, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde (pour 2 personnes)

• 300 g de fromage (100 g de Beaufort, 100 g d'emmenthal et 100 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 2 dl de vin blanc sec • ½ gousse d'ail • poivre et muscade râpée • pain blanc
Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 6 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le poivre et la muscade râpée. En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue. Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont…).

Fondue chinoise (pour 2 personnes)

• 150 g de filet ou faux filet de boeuf coupé en fines lanières allongées • 150 g de filet de porc en fines lanières allongées • 33 cl de bouillon de poule • ½ céleri • ½ gousse d'ail • ½oignon • Sauce soja • 5 épices • 10 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)
Mettre le thermostat sur la position 6. Verser le bouillon de poule dans le caquelon et 1 c. à café de sauce soja. Ajouter l'ail, l'oignon coupé en lamelles, le céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster. Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 mn. Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.
Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 2 œufs, coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre).
Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 2 personnes)

• ½ l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté
Mettre le thermostat sur la position 6. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min. Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.
Sauces : mayonnaise, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes.

Fondue au chocolat (pour 2 personnes)

• 170 g de chocolat noir • 15 cl de crème fraîche • 1 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux
Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter le Cognac. Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.
Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

STEAMER

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Fondue recepten

Het aantal personen, de kooktijden en de thermostaatstanden zijn louter indicatief en kunnen variëren al naargelang de grootte van de etenswaren, het aantal ingrediënten en eenieders smaak.

NL

Kaasfondue (voor 2 personen)

• 300 g grof geraspte kaas (1/6 Emmenthaler en 1/6 Gruyère) • 1/3 teentje knoflook • 2 dl droge witte wijn • 1/2 theelepel citroensap • 1/3 borrelglas Kirsch (naar keuze)• nootmuskaat • peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 6. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 10 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3. Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue (voor 2 personen)

• 150 g in dunne reepjes gesneden biefstuk of lendelapjes • 150 g in dunne reepjes gesneden varkensfilet • 33 cl kippenbouillon • 1/2 stengel bleekselderij • 1/2 teentje knoflook • 1/2 ui • 5-kruidenmix • 10 g droge Chinese paddestoelen (de avond van tevoren laten weken)

Zet de thermostaat op 6. Schenk 1/3 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 1 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden bleekselderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.

Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat hij klaar is voor gebruik. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.

Serveren met een droge witte wijn of rosé of natuurlijk met thee.

Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 2 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilveruitjes.

Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 2 personen)

• 1/2 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Zet de thermostaat op stand 6. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden.

Chocolade fondue (voor 2 personen)

• 170 g pure chocolade • 15 cl verse slagroom • 1 eetlepels Cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels Cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan. In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

STEAMER

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Fondue Rezepte

Die Anzahl der Personen, die Garzeiten und die Thermostatstufen sind Richtwerte und können je nach Größe der Lebensmittel, Menge der Zutaten und individuellem Geschmack variieren.

DE

Käsefondue (für 2 Personen)

• 300 g Fondue-Käse (z.B.100 g Beaufort, 100 g Emmentaler, 100 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten • 200 ml trockener Weißwein • 1/2 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben) • Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Den Fondue-Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat-Regler auf 5 stellen. Wein in den Fondue-Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Fondue-Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen. Während des Essens den Thermostat-Regler auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot aufspießen und im Fondue drehen. Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesisches Fondue (für 2 Personen)

• 150 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten • 150 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 330 ml Hühnerbouillon • 1/2 Sellerie • 1/2 Knoblauchzehe • 1/2 Zwiebel • Chinesisches Gewürz-Pulver (5 Gewürze) • 10 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen) • 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen, Soja-Soße, Salz

Den Thermostat-Regler auf Position 6 stellen. 330 ml Hühnerbrühe und 1 Teelöffel Soja-Soße in den Fondue-Topf geben. Geben Sie die 1/2 Knoblauchzehe, die 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Telelöffel des chinesischen Gewürzes und das Salz dazu. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat-Regler wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Minuten kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Spieße, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.
Beilage: Reis, Pilze, Bambussprossen, Sojasprossen, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.
Soße: Soja-Soße.

Fleischfondue (für 2 Personen)

• 1/2 l Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in 2 cm große Würfel geschnitten
Thermostat-Regler auf 6 stellen. Öl in den Fondue-Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.
Fleisch aufspießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.
Soßen: Mayonnaise, Estragonsoße, Knoblauchsoße, BBQ-Soße, Zigeunersoße etc.

Schokoladen-Fondue (für 2 Personen)

• 170 g Zartbitterschokolade • 150 ml Crème fraîche • 1 Esslöffel Cognac • frisches Obst in Stücke geschnitten: z.B. Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen
Thermostat-Regler auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 1 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat-Regler auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.
Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

DAMPFGAREINSATZ

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren. Folgende Beispiele (Menge für je 2 Personen) sollen der Orientierung dienen: asiatische Teigtaschen, Eier, Kartoffeln, Brokkoli, Hühnchenbrust.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Ricette Fonduta

Il numero di persone, i tempi di cottura e le regolazioni del termostato sono forniti a puro titolo indicativo e possono variare a seconda della grandezza degli alimenti, delle quantità e dei gusti personali.

Fonduta valdostana (per 2 persone)

• 300 g di formaggio (100 g di Fontina, 100g di emmenthal e 300g di Toma) grattugiati o tagliati in fetti sottili • 5-6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (opzionale) • pepe e noce moscata grattugiata • pane bianco

Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie. Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando. Servite con del vino bianco secco.

IT

Fonduta cinese (per 2 persone)

• 150 g di filetto di manzo e 150 g di di filetto maiale tagliati a lamelle sottili • 33 cl di brodo di carne • 2 uova • 1/2 spicchio d'aglio • 1/2 cipolla • spezie • 10 g di funghi secchi (da far temprare dalla mattina) • 1 piccola scatola di cuori di palma • 1 scatola di germe di soia • salsa soia

Mettete il termostato sulla posizione 6. Versate 33 cl di brodo nella casseruola e 1 cucchiaino di salsa di soia. Aggiungete lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla affettata finemente, la metà dei funghi tagliati a pezzetti e le spezie. Lasciate scaldare per 5 minuti poi spostate il termostato sulla posizione 4. Lasciate cuocere per circa 10 minuti il brodo prima di servirlo.

Ogni commensale prenderà un pezzetto di carne e lo immergerà nel brodo. Lasciate cuocere per circa 1–2 minuti.

Accompagnamenti : riso pilaf e come contorni (funghi, cuori di palma tagliati a rondelle, insalata di soia o cipolline bianche in agrodolce).

Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 2 persone)

• 1/2 l d'olio • 200 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

Mettete il termostato sulla posizione 6. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1–2 minuti, prima di gustarlo.

Salse : maionese, salsa rosa, dragoncello, salsa bemese, salsa piccante, salsa alle erbe.

Fonduta al cioccolato (per 2 persone)

• 170 g di cioccolato fondente • 1 vasetto di 15 cl di panna fresca • 1 cucchiai di Cognac (facoltativo) • frutta fresca tagliata a pezzi : pere, banane, mete, pesche, albicocche, ananas e prugne ecc…

Mettete il termostato sulla posizione 1. Fate sciogliere la panna nella casseruola per circa 2 minuti. Aggiungete il cioccolato a pezzi, e lasciatelo fondere per circa 10 minuti mescolando fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungete il Cognac.

Lasciate il termostato in posizione 1 durante la degustazione. Immergete 1 o 2 pezzi di frutta nel cioccolato.

Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

VAPORIERA

Il numero delle persone ed i tempi di cottura sono a titolo indicativo e possono variare secondo lo spessore degli alimenti, le quantità degli ingredienti ed il gusto di ciascuno.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Recetas de fondue

El número de personas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Fondue de queso (para 2 personas)

• 300 g de queso (100 g de queso beaufort, 100 g de emmental y 100 g de queso comté) rallado o cortado en lonchas finas • 2 dl de vino blanco seco • 1/2 diente de ajo • 1 vaso de kirsch (opcional) • pimienta y nuez moscada rallada • pan blanco
Corte el pan en dados. Frote la cazuela de la fondue con el diente de ajo. Ponga el termostato en la posición 6 y vierta el vino blanco en la cazuela de la fondue; después, deje que se caliente entre 6 y 10 minutos. Añada progresivamente el queso, a la vez que remueve, hasta que obtenga una mezcla homogénea. En cuanto el queso se haya fundido, añada el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rallada. Durante la degustación, lleve progresivamente el termostato hasta la posición 3. Cada comensal pinchará un trozo de pan con el tenedor y lo mojará en la fondue. Sirva con un vino blanco seco (Crépi, Apremont, etc.).

ES

Fondue china (para 2 personas)

• 150 g de lomo o solomillo de ternera cortado en tiras finas y largas • 150 g de lomo de cerdo en tiras finas y largas • 33 cl de caldo de pollo • 1/2 apio • 1/2 diente de ajo • 1/2 cebolla • 5 especias • 10 g de champiñones negros secos (puestos en remojo el día anterior)
Ponga el termostato en la posición 6. Vierta 33 cl de caldo de pollo y 1 cucharada de café de salsa de soja en la cazuela de la fondue. Añada 1/2 diente de ajo, 1/2 cebolla cortada en láminas, 1/2 apio cortado en tiras, la mitad de los champiñones cortados en láminas, 1 cucharada de café de las 5 especias y sal. Deje calentar durante 5 minutos y, después, lleve el termostato hasta la posición 4. A continuación, deje cocer el caldo a fuego lento durante 10 min aproximadamente antes de degustarlo. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el caldo, dejándolo cocer entre 1 y 2 min aproximadamente. Sirva con un vino blanco seco o uno rosado, o bien de forma natural, acompañado de té. *Guarniciones:* arroz cantonés (arroz cocinado al estilo criollo al que se añade una tortilla de 2 huevos cortada en láminas, unas rodajas de salchicha china o unas lonchas de jamón, 1 cebolla cortada en trozos y rehogada en mantequilla), champiñones, brotes de bambú cortados en rodajas, ensalada de soja, pepinillos y cebollas blancas en vinagre. ***Salsa:*** soja.
Sauce : soja.

Fondue de carne (para 2 personas)

• 1/2 l de aceite • 200 g de lomo de ternera (por persona) cortado en cubos de 2 cm de lado
Ponga el termostato en la posición 6. Vierta el aceite en la cazuela de la fondue y, después, deje que se caliente durante 15 minutos aproximadamente. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el aceite, dejando que se cocine entre 1 y 2 minutos. ***Salsas:*** mayonesa, rosa, de estragón, Marius, picante, rouille, bearnesa rápida, de finas hierbas.

Fondue de chocolate (para 2 personas)

• 170 g de chocolate negro • 1 vaso de 15 cl de nata líquida • 1 cucharadas soperas de coñac (opcional) • fruta fresca cortada en trozos: pera, plátano, manzana, melocotón, albaricoque, piña, ciruela
Ponga el termostato en la posición 1 y funda la nata líquida en la cazuela de la fondue durante 2 minutos aproximadamente. Añada el chocolate en trozos pequeños y deje que se funda durante 10 minutos, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea; después, añada 2 cucharadas soperas de coñac. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 1. Cada comensal pinchará uno o dos trozos de fruta con el tenedor y los mojará en el chocolate. ***Guarniciones:*** bollos, pan de especias, bizcochos, almendras, avellanas.

STEAMER

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Receitas de fondue

O número de pessoas, os tempos de cozedura e as posições do termóstato são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Fondue de queijo (para 2 pessoas)

• 300 g de queijo (100 g de Beaufort, 100 g de Emmental e 100 g de Comté) ralado ou cortado em lamelas finas • 2 dl de vinho branco seco • 1/2 dente de alho • 1/2 copo de kirsch (facultativo) • pimenta e noz moscada ralada • pão branco

Corte o pão em cubos. Esfregue a caçarola com o dente de alho. Coloque o termóstato na posição 6, deite o vinho branco na caçarola e deixe aquecer de 6 a 10 min. Adicione progressivamente o queijo, mexendo sempre, até obter uma mistura homogénea. Quando todo o queijo estiver derretido, adicione o copo de kirsch, a pimenta e a noz moscada ralada.

Durante a refeição, coloque progressivamente o termóstato na posição 3. Cada um espeta o pão no garfo e mergulha-o no fondue. Servir com vinho branco seco.

Fondue chinês (para 2 pessoas)

PT

• 150 g de lombo de vaca ou de novilho cortado em lâminas finas compridas • 150 g de lombo de porco em lâminas finas compridas • 33 cl de caldo de galinha • 1/2 aipo • 1/2 dente de alho • 1/2 cebola • 5 especiarias • 10 g de cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)

Coloque o termóstato na posição 5. Deite 1 litro de caldo de galinha na caçarola e 3 c. de café de molho de soja. Adicione 1 dente de alho, 1/2 cebola cortada em lamelas, 1 aipo cortado em lâminas, metade dos cogumelos cortados em lamelas, 1 c. de café de 5 especiarias e sal. Deixe aquecer durante 5 min. e, depois, coloque o termóstato na posição 4. Deixe cozer o caldo durante cerca de 10 min antes de servir. Cada um espeta a carne no garfo, mergulha-o na caçarola e deixa cozinhar durante 1 a 2 mn. Sirva com vinho branco ou rosé ou, claro, com chá.

Acompanhamentos: arroz cantonês (arroz cozido à crioula ao qual se adiciona uma omeleta de 3 ovos cortada em lamelas, algumas rodelas de salsichas chinesas ou de fiambre, 1 cebola cortada em pedaços e refogada em manteiga), cogumelos, rebentos de bambu cortados em rodelas finas, salada de soja, "cornichons" e cebolas brancas em vinagre.

Molho: soja.

Fondue de carne (para 2 pessoas)

• 1/2 l de óleo • 200 g de lombo de vaca (por pessoa) cortado em cubos com 2 cm de lado

Coloque o termóstato na posição 6. Deite o óleo na caçarola e deixe aquecer durante cerca de 15 min.

Cada um espeta a carne no garfo e mergulha-a no óleo durante 1 a 2 min.

Molhos: maionese, molho barbecue, estragão, picante.

Fondue de chocolate (para 2 pessoas)

• 170 g de chocolate preto • 1 pacote de 15 cl de natas frescas • 1 colher de sopa de conhaque (facultativo) • fruta fresca cortada em cubos: pêras, bananas, maçãs, pêssegos, alperces, ananás, ameixas

Coloque o termóstato na posição 1 e deixe derreter as natas frescas na caçarola durante cerca de 2 min. Adicione o chocolate em pequenos pedaços e deixe derreter durante 10 min, mexendo até que a mistura fique homogénea e, depois, adicione 2 c. de sopa de conhaque.

Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 1. Cada um espeta um ou dois pedaços de fruta no garfo e mergulha-os no chocolate.

Acompanhamentos: brioche, pão com especiarias, bolo, amêndoas, nozes.

AO VAPOR

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Fondue recipes

The number of servings, the cooking times and the thermostat positions are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

Cheese fondue (serves 2)

• 300 g cheese (100 g Beaufort, 100 g Emmenthal and 100 g Comté), grated or cut into thin strips • 2 dl dry white wine • 1/2 garlic clove • 1 glass of kirsch (optional) • pepper and grated nutmeg • white bread

Cut the bread into cubes. Rub the inside of the pot with a garlic clove. Switch the thermostat to position 6 and pour the white wine into the pot. Leave to warm for 6 to 10 minutes. Add the cheese gradually, while stirring until smooth. As soon as the cheese is melted, add the glass of kirsch, pepper and grated nutmeg.

While eating, switch the thermostat gradually to position 3. Spear a bread cube with the fork and dip it in the fondue. Serve with a dry white wine (Crépi, Apremont, etc.) accompanined by cubes of crusty bread.

For the UK only: Beaufort and Comte are sold in the French cheese aisle of some larger UK supermarkets. If you cannot buy Beaufort substitute with Gruyere instead.

Chinese fondue (serves 2)

• 150 g beef fillet or sirloin cut into thin long strips • 150 g pork fillet cut into thin long strips • 33 cl chicken stock • 1 tsp soy sauce • 1/2 celery stick • 1/2 garlic clove • 1/2 onion • Chinese 5 Spice powder • 10 g black dry Chinese mushrooms (soaked overnight)

Switch the thermostat to position 6. Pour 1 litre of chicken stock into the pot and 1 teaspoon of soy sauce. Add 1/2 peeled garlic clove, 1/2 onion cut into thin slices, 1/2 celery stick cut into strips, half of the mushrooms cut into thin slices, 1 teaspoonful of Chinese 5 spice powder and salt. Let it warm for 5 minutes then switch the thermostat to position 4. Let the stock simmer for about 10 minutes before eating.

EN

Spear the meat with the fork and dip it in the stock. Let it cook for about 1 to 2 minutes.

Serve with dry white wine or rosé or naturally with Chinese green tea.

Serving suggestions: Cantonese rice (boiled white rice with an omelette (2 eggs) cut into strips, a few Chinese sausages or ham slices, 1 onion chopped and sautéed in butter), mushrooms, bamboo shoots sliced thinly, soybean sprouts, pickles and white onions in vinegar.

Sauce: Soy sauce.

Beef bourguignon fondue (serves 2)

• 1/2 litre good quality groundnut or vegetableoil • 200 g beef fillet per person, cut into cubes of 2 cm

Switch the thermostat to position 6. Pour the oil into the pot and heat for about 15 minutes. While eating leave the thermostat on position 5. Spear the meat with the fork and dip in the oil for 1 to 2 minutes. Discard the oil after use.

Sauces: Mayonnaise, garlic mayonnaise, tarragon mayonnaise, thousand island dresing, spicy sauce, bearnaise sauce.

Chocolate fondue (serves 2)

• 170 g good quality plain chocolate • 15 cl double fresh cream • 1 tablespoon Cognac (optional) • fresh fruits cut into pieces: strawberries, pears, bananas, apples, peaches, apricots, pineapples, prunes

Switch the thermostat to position 1 and heat the fresh cream in the pot for about 2 minutes. Add the chocolate cut in small pieces and leave to heat for 10 minutes, stirring until the mixture becomes smooth. Then add 2 tablespoons of Cognac.

While eating, leave the thermostat on position 1. Spear one or two fruit pieces with the fork and dip them into the chocolate.

Serving suggestions: marshmallows, squares of plain cake, sponge fingers or biscuits,brioche, whole nuts.

STEAMER

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

Fondü tarifleri

Servis sayısı, pişirme süreleri ve termostat kademeleri yalnızca örnek olarak verilmiştir ve yiyeceğin büyüklüğüne, malzeme miktarına ve damak tadına göre değişiklik gösterir.

Peynir Fondü (2 kişilik)

• 300 g. peynir (100 g. Beaufort, 100 g. Emmenthal ve 100 g. Comté), rendelenmiş veya şeritler halinde kesilmiş • 2 dl. sek beyaz şarap • 1/2 diş sarımsak • 1/2 bardak kiraz likörü isteğe bağlı) • Karabiber ve rendelenmiş muskat • Beyaz ekmek
Ekmeği küp şeklinde kesin. Kabın iç kısmını sarımsak ile ovalayın. Termostat düğmesini 6 konumuna getirin ve beyaz şarabı kaba dökün. 6-10 dakika ısınması için bırakın. Yumuşayana kadar karıştırarak peyniri azar azar ilave edin. Peynir erir erimez, bir bardak kiraz likörünü, karabiberi ve rendelenmiş muskatı ekleyin.
Yerken, termostatı 3 konumuna getirin. Çatalla bir ekmek parçası alın ve fondüye batırın. Sek beyaz şarap (Crépi, Apremont v.s.) ile servis yapın.

Çin Usulü Fondü (2 kişilik)

• 150 g.dana filetosu veya bonfileyi ince uzun şeritler halinde kesin. • 150 g. tavuk filetosunu ince uzun şeritler halinde kesin • 33 cl tavuk suyu • 1/2 kereviz sapı • 1/2 diş sarımsak • 1/2 soğan • Çin baharatları • 10 g. siyah kuru mantar (akşamdan ıslatılmış)
Termostatı 6 konumuna getirin. Kaba 33 cl tavuk suyunu ve 1 çay kaşığı soya sosu dökün. 1/2 diş sarımsak ve ince dilimler halinde kesilmiş 1/2 soğanı ekleyin. 1/2 kereviz sapını şeritler halinde kesin, mantarın yarısını ince dilimlere ayırın, 1 çay kaşığı dolusu Çin baharatını ve tuzu ekleyin. 5 dakika kadar ısınması için bırakın. Daha sonra termostat konumunu 4'e getirin. Yemeden önce malzemeyi 10 dakika kadar kaynaması için bırakın.
Eti bir çatal ile alın ve malzemeye batırın. 1-2 dakika pişmesi için bırakın. Sek beyaz şarap, rosé şarap ya da çay ile servis yapın.

TR

Servis önerisi: Cantonese pilavı (şeritler halinde kesilmiş 2 yumurtadan yapılmış omletle birlikte haşlanmış pirinç ve bir miktar Çin sosisi veya jambon dilimleri, yağda sotelenmiş 1 soğan), mantar, ince dilimlenmiş bambu filizleri, soya filizleri, turşu ve sirkeli beyaz soğan ile birikte.
Sos: Soya sosu.

Bourguignon Biftek Fondü (2 kişilik)

• 1/2 l. sıvı yağ • 200 g. bir kişi için 2 cm.'lik küpler halinde kesilmiş dana filetosu
Termostat konumunu 6'e getirin. Yağı kaba dökün ve 15 dakika kadar ısıtın. Eti çatal ile alarak yağa batırın ve 1-2 dakika bekleyin.
Sos: Mayonez, karanfil, tarhun otu, Marius, baharatlı sos, sarımsaklı mayonez, hazır béarnaise sosu, karışık otlar.

Çikolata Fondü (2 kişilik)

• 170 g. bitter çikolata • 1 kase (15 cl.) taze krema • 1 yemek kaşığı kanyak (isteğe bağlı) • Dilimlenmiş taze meyveler: Armut, muz, elma, şeftali, kayısı, ananas, erik
Termostat konumunu 1'e getirin ve taze kremayı 2 dakika kadar kapta eritin. Küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyin ve 10 dakika kadar erimesi için bırakın. Karılım yumuşayana kadar karıştırın. Daha sonra 2 yemek kaşığı kanyak ilave edin.
Yerken, termostat konumunu 1'de bırakın. Çatal ile bir iki parça meyve alın ve çikolataya batırın.
Servis önerisi: Tatlı çörek, zencefilli kek, kekler, badem, fındık ile birlikte.

STEAMER

Kişi sayısı ve pişirme süresi sadece bilgi amaçlı verilmiştir ve yemeğin miktarına, içindekilere ve kişisel damak tadına göre değişebilir.

	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	**(041 28 18 53**	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**070 23 31 59**	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	**017 2239290**	2 года 2 years
BOSNA I **HERCEGOVINA**	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	**0800-119933**	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**800-418-3325**	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	**12300 209207**	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años 2 years
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år 2 years
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat 2 years
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta 2 years

FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	**2106371251**	2 χρόνια 2 years
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz - 4 2040 Budaörs	**06 1 801 8434**	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	**199207354**	2 anni 2 years
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi 2 years
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 годин 2years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani 2 years
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**441 4455**	1 años 1 year

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**0 801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	**808 284 735**	2 anos 2 years
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 București	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	**495 213 32 30**	2 года 2 years
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine 2 years
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky 2 years
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti 2 years
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**902 31 24 00**	2 años 2 years
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jarhre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	**886-2-2833 3716**	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**662 351 8911**	2 years
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	**800-395-8325**	1 year
УКРАЇНА **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	**0800-7268724**	2 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**	1 year

www.tefal.com

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата прпдажу / Дата на закупуване / Датум на купуваое / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 / خريد تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المُنتَج الكامل

Retailer name & address: . . . . /
Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва і адреса прпдавця / Търгпвки пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة

www.tefal.com

Ref. 2017607530 - 06/12